

## Pfirsiche al Prosecco

### Zutaten für 4 Personen

3	dl	Prosecco	
2	dl	Pfirsichsaft (Nektar)	
1	EL	Zucker	Zusammen auf 3 dl einkochen
1-2	Blatt	Gelatine	In kaltem Wasser einlegen und in eingekochtem Sirup auflösen.
4		Pfirsiche, weiss	Schälen (siehe Tipp), Pfirsichviertel in Schnitze schneiden, zur Flüssigkeit geben und ca. 1 ½ Min. köcheln. In einer Schüssel zugedeckt mindestens eine Stunde kühl stellen. In Dessertglas anrichten
		<b>Tipp</b>	Pfirsich schälen: Pfirsich vierteln, in siedendes Wasser tauchen bis sich die Haut löst. Kurz in kaltes Wasser legen, abtropfen lassen. Haut mit spitzem Messer abziehen.